



# EL LLOBARRO DE ROSES

15 maneres de cuinar-lo

# PRÒLEG

Mateu Casañas

Cuiner i copropietari  
dels restaurants Compartir i Disfrutar  
(Cadaqués i Barcelona)

Em demanen fer el pròleg d'aquest llibre, passen uns dies i em poso a treballar-hi. Per un costat, m'aflorea una enveja sana de no poder posar-hi una recepta, però, per l'altre, predomina, i guanya, l'orgull que algú pensi en mi per parlar sobre la gran feina que en les properes pàgines s'explica. Parlar sobre Roses i les coses bones que hi passen sempre és un plaer i, sobretot, un privilegi.

A vegades, des del meu punt de vista, donem massa importància a l'instant que ens ocupa, sense valorar prou l'esforç que hi ha darrere de tot allò que vivim. Sempre he estat una persona discreta que ha intentat donar el millor que porta a dins i, ara que en tinc l'oportunitat, m'agrada poder reivindicar l'esforç de tantes i tantes persones anònimes que cada dia lluiten al mar, a la cuina i a molts altres llocs per tirar endavant una vida que no sempre és fàcil.

La Roses que tots tenim a la memòria, més enllà dels assentaments paleolítics, té probablement tres trets identitaris importants: un és l'arribada dels grecs; l'altre, la seva ubicació geogràfica que la converteix en un emplaçament militar; i el darrer, el fet de ser un *poble de pescadors*.

Quan parlem de pesca tots tenim al cap un sector sofert que avui en dia, i ja fa anys, es troba en un important procés de canvi, evolució i, per tant, reconversió. Són molts els pescadors que encara lluiten, mirant al futur, amb les arts tradicionals, però també és cert que s'han d'anar obrint nous camins. Potser no ens agradarà a tots, però ningú s'imagina un món on no puguem gaudir del que ens puguin facilitar els mars i oceans; boscos aquàtics immensos que, coberts per l'aigua salada, amaguen a la nostra visió superficial criatures meravelloses que hem de cuidar per poder continuar gaudint-ne i aprofitant-les.

La Confraria de Pescadors de Roses, amb més de 100 anys d'història, és avui dia un exemple majúscul a seguir a l'hora d'obrir nous horitzons. La feina ingent que s'està duent a terme per entendre, aprendre, evolucionar... és la prova que s'està treballant perquè la pesca no quedi en un record

d'aquí a uns anys. El sector pesquer ha de continuar sent una peça important a casa nostra i ens ho demostra creant àrees restringides de pesca, períodes de veda, canviant les arts, els hàbits de molts anys i, com no, explorant i obrint nous camins com els que ofereix l'aqüicultura. Ben feta, l'aqüicultura és sostenible, aporta valor afegit, obre nous horitzons i, de mica en mica, igual que l'agricultura i la ramaderia al llarg dels segles, s'anirà obrint camí. No tenim cap altra opció.

És evident que tots volem el millor producte, però també cal tenir present que el mar ens està avisant que no pot mantenir el ritme extractiu que li exigim. Per convida-hi, també l'hem de cuidar molt i, per tant, si el volem conservar, hem d'ajustar el que li demanem. L'aqüicultura és aquí per quedar-se i aportar solucions: no seria sensat no donar-li suport i no sumar-se a iniciatives com aquesta per donar-li visibilitat i, encara més important, proporcionar-li prestigi. En els nostres restaurants Compartir i Disfrutar l'hem tinguda present des dels inicis.

En aquest llibre hi surten molts mestres i companys de professió. Noms reconeguts i projectes molt diferents, però tots amb personalitat. Sobre les receptes, poca cosa a dir: tot un espectacle!

A la brasa, al forn, al vapor, a la sal, en escabetx, rostit, fregit, sashimi... tenim més d'una recepta per mes. Podem menjar llobarro, i altres peixos, de moltes maneres diferents gràcies a aquest llibre. No hi ha excusa, fa goig poder gaudir d'una lectura com aquesta, en la qual es respira tradició, història, futur i, sobretot, ofici... una paraula que té una càrrega immensa.

Hem de creure fermament en el futur de Roses i de la seva gent, no podem afrontar nous horitzons que permetin garantir la supervivència a llarg termini sense estar al costat de la recerca i la innovació, i, sobretot, de la valentia per prendre decisions arriscades... només s'equivoca el qui arrisca. Som-hi!

# PRESENTACIÓ

## La Confraria de Pescadors de Roses

La Confraria de Pescadors de Roses és una entitat centenària que fou creada l'any 1921 amb l'objectiu de representar i defensar els interessos de pescadors, patrons i armadors. La pesca a Roses (Alt Empordà) sempre ha tingut una destacada rellevància econòmica, social i cultural que ha perdurat fins avui dia. Actualment, el port pesquer rosinc se situa entre els més importants de Catalunya pel que fa al volum de captures i d'ingressos.

Aquesta rellevància ha estat possible gràcies a la dedicació de nombrosos homes i dones que han dedicat la seva vida a feines del mar com pescar, sargir xarxes o vendre el peix.

En els darrers anys, la Confraria ha anat diversificant progressivament els seus ingressos a través del desenvolupament de l'aqüicultura, sense deixar de banda la seva important activitat pesquera, representada per les modalitats d'arrossegament, arts menors i encerclament.

## L'activitat aqüícola a Roses

Dins de l'activitat aqüícola de la Confraria, aquesta s'ha especialitzat en la cria del llobarro i l'orada. Recentment, també s'han instal·lat línies per a la cria de musclos (mitilicultura). Tanmateix, de tots els cultius aqüícoles, aquell que té un major pes –tant en volum de producció com pel que fa als ingressos– és la cria del llobarro i l'orada.

## El procés de cria del llobarro

El llobarro (*Dicentrarchus labrax*) és una espècie que viu en aigües poc profundes (0-100 metres) sobre fons rocosos i sorrenes de la Mediterrània, el mar Negre i l'Atlàntic oriental.

A Roses, els llobarros d'aqüicultura es crien en estructures flotants d'entre 11 i 14 metres de diàmetre, de les quals pengen xarxes de 9 metres de fons.

El procés de cria, que té una durada de tres anys, s'inicia amb la introducció d'alevins que tenen un pes de 4 o 5 grams i finalitza amb la seva extracció quan els llobarros assoleixen la talla comercial (400-500 grams).

Durant aquest període reben una alimentació basada en ingredients d'elevada qualitat. La quantitat d'aliments que se'ls proporciona –en ser animals que no poden regular la seva temperatura interna– s'ajusta a la temperatura de l'aigua i la mida del peix. L'època de major consum d'aliment és a l'estiu, quan les temperatures de l'aigua són més altes; en canvi, a l'hivern, el consum de pinso es redueix considerablement i també ho fa el creixement del llobarro.

Gràcies a l'acurat procés de cria i alimentació, s'aconsegueix un producte d'excel·lent qualitat. D'aquesta manera, restauradors i particulars es beneficien d'un llobarro que es caracteritza per tenir una carn tendra, de textura fina i delicada i amb un gust suau a mar, el que la fa molt apreciada.

## Venda

La comercialització del llobarro es realitza íntegrament a través de la llotja de Roses. Com a dada rellevant, cal destacar que l'any 2023 se'n van vendre 102 tones.

## Sostenibilitat ambiental

Les instal·lacions aqüícoles de Roses, en estar situades prop del port pesquer, faciliten l'alimentació i l'extracció dels llobarros, fet que suposa un gran estalvi en el consum de combustible si ho comparem amb localitzacions més allunyades mar endins.

Cal destacar que, amb l'objectiu de mantenir el benestar dels llobarros, les estructures on es crien no s'exploten al seu màxim rendiment.

Des de la Confraria de Pescadors de Roses us convidem a conèixer l'oferta de restauració de la zona i les cuineres i cuiners que fan possible el receptari que us presentem per gaudir del llobarro a taula. Bon profit!

# ÍNDEX

Restaurants  
Cuiners  
Receptes

RESTAURANT	CUINER/A	RECEPTA	
Almadraba (Almadraba Park Hotel)	Subirós, Lluís	Llobarro a les herbes Almadrava	10
Cal Campaner	Romero, Joan	Llobarro a la brasa amb patates ratte i vinagreta d'all	14
Cal Negre	Negre, Jordi	Canelons de llobarro i musclos	18
Cala Jóncols (Hotel Cala Jóncols)	Gaye, Amadou	Farcell de llobarro	22
Can Cervera	Roig, Carles	Llobarro rostit amb sofregit agredolç i patates saltades amb sajolida	26
Draulic (Hotel Canyelles Platja)	Descloux, Marc	Llom de llobarro trufat amb <i>Parmentier de céleri</i>	30
Els Brancs (Hotel Vistabella)	Juárez, Alberto	Llobarro en escabetx de verdures, gingebre i cumquats	34
Falconera	Abella, Gregory	Llobarro fregit amb cítrics i carxofes confitades	38
Gozos Mundanos	Sánchez, Mauricio	Llobarro a la donostiarra	42
La Deliciosa	Munells, Ester	Sashimi de llobarro	46
Norat (Hotel Spa Terraza)	Portilló, David	Llobarro al vapor de fonoll amb musclos i salsa blanca	50
Rom	Vega, Moisés	Llobarro rostit amb carxofes confitades i suc de les seves espines amb vi ranci	56
Santallúcia	Roura, Glòria	Llobarro a la crosta de sal amb salsa bearnesa i verdures de temporada	60
Sumac	Dalmau, Jordi	Llobarro al vapor amb caviar sobre llit de <i>Parmentier</i> de patata i mantega blanca	64
Tramonti Platja	Mercader, Isabel	Llobarro de la Perola	68

# ALMADRABA PARK HOTEL

Llobarro  
a les herbes  
Almadrava

Cuiner  
Lluís Subirós



## LLUÍS SUBIRÓS MERCADER

El fill petit de Jaume Subirós (el xef i propietari que encara és al capdavant de l'Hotel Empordà i de l'Almadrava Park Hotel), va iniciar-se com el seu pare, fent de grum, per així col·laborar activament en el negoci familiar. Des de ben jove ha treballat i s'ha format en cuina i sala i actualment és el cap de sala del restaurant Almadrava, on treballa braç a braç amb Baltasar Mateos, el cap de cuina.

Els tres fills de Jaume Subirós (Albert, Jordi i Lluís) són també al capdavant dels negocis familiars, esdevenint ja la tercera generació.

Actualment el restaurant Almadrava fa una cuina de mercat i és tot un referent a la Costa Brava. És el restaurant de l'hotel i s'hi fa una cuina basada en el producte local de temporada i de mercat, sempre de primera qualitat. Tal com va establir el seu primer xef i fundador Josep Mercader, se segueix la mateixa línia de tradició i innovació, amb un servei personalitzat i preparant elaboracions davant dels comensals.

Cal destacar les seves elaboracions de peix, especialment la del llobarro a les herbes Almadrava, un plat que s'inspira en les herbes que es troben al voltant de l'hotel i a la muntanya més propera, herbes mediterrànies de la costa rosina.

El mes de març de 2024 la Guia Repsol els atorga 1 Sol.

### Almadrava Park Hotel

Avinguda José Díaz Pacheco, 70  
Platja de l'Almadrava  
17480 Roses, Girona  
Tel. +34 972 256 550  
almadrabapark@almadrabapark.com

## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

- 2 llobarros de 400 g
- ¼ l de chardonnay
- herbes fresques: farigola, romaní, orenga, cibulet i estragó
- 50 cl d'oli d'oliva
- 300 g de crema de llet de coco
- bròcoli
- miniverdures
- gingebre
- herba llimona<sup>1</sup>
- xili groc<sup>2</sup>
- mantega
- romaní
- sal i pebre
- *persillade*<sup>3</sup>

**Temps d'elaboració: 40 min**

**Grau de dificultat: mitjà**

## ELABORACIÓ

### Llobarro a les herbes Almadrava

1. Netegeu i talleu les supremes<sup>4</sup> dels llobarros i reserveu-les.
2. Tot seguit, reduïu el vi a la meitat i afegiu-hi la crema de llet, que també deixareu reduir. Amaniu la reducció amb sal, pebre i la picada d'herbes fresques barrejades amb el gingebre, l'herba llimona i el xili groc.
3. Després escaldeu les miniverdures.
4. Feu el puré de bròcoli: per fer-lo, escaldeu, coleu i tritureu el bròcoli i després munteu-lo amb mantega que infusionareu amb romaní.
5. Per emplatar-ho, poseu el puré al plat i les verdures al damunt. Tot seguit afegiu-hi també la reducció i el llobarro, marcat prèviament, a sobre, i la *persillade* per sobre del peix.

<sup>1</sup> Herba llimona: planta medicinal d'origen asiàtic que s'ha incorporat a les nostres cuines els darrers anys. La seva peculiar aroma i el seu sabor cítric la converteixen en un perfecte saboritzant natural.

<sup>2</sup> Xili groc: pebrot de color ataronjat molt apreciat a la cuina peruana, amb un picant molt moderat i suportable, sobretot si no se'n consumeixen les llavors.

<sup>3</sup> *Persillade*: barreja d'all i julivert.

<sup>4</sup> Suprema de peix: tall corresponent a la part central del peix.





# CAL CAMPANER

Llobarro a la brasa  
amb patates ratte  
i vinagreta d'all

Cuiner

Joan Romero Galarzo



## JOAN ROMERO GALARZO

Nascut a Roses l'any 1972, en Joan ha treballat sempre darrere els fogons. La seva primera mestra a la cuina fou la seva mare, però la seva experiència professional és diversa: Des de l'Hotel Mediterrani de Roses, passant pel restaurant de l'Hotel President (família del Duran de Figueres) o El Bulli a Cala Montjoi. A Barcelona també va treballar a la pastisseria Escribà i al restaurant Talaia Mar.

Ara fa 23 anys, en Joan i la seva parella, l'Anna, la cap de sala, van agafar el relleu dels pares d'ella al capdavant del restaurant Cal Campaner de Roses. Conegut arreu per fer una cuina basada en el producte de mar, sempre de màxima qualitat, i per tenir clients il·lustres com Ferran Adrià, Cal Campaner té una clientela fidel. Els fogons d'en Joan ara són la planxa i la brasa, dues tècniques que domina a la perfecció.

### Cal Campaner

Carrer Mossèn Carles Feliu, 23  
17480 Roses, Girona  
Tel. + 34 972 256 954  
info@calcampaner.cat

## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

- 1 llobarro d'1 kg sense escata ni vísceres
- oli d'oliva argudell de l'Empordà
- sal
- 300 g de patata ratte<sup>1</sup> sencera, neta i bullida (60 min al vapor)
- 1 cabeça d'all
- 3 cullerades de vinagre de vi blanc

**Temps d'elaboració: 35 min**

**Grau de dificultat: mitjà**

## ELABORACIÓ

### Llobarro a la brasa amb patates ratte i vinagreta d'all

1. Feu una bona brasa i col·loqueu el llobarro prèviament salat a la graella, tenint cura que no es cremi. Feu que es rosteixi uns 8 minuts per banda aproximadament.
2. Talleu les patates a rodelles d'un dit de gruix.
3. Peleu els alls i talleu-los a làmines, ni molt gruixudes ni molt primes. Fregiu-los amb 6 cullerades soperes d'oli argudell. Quan els alls siguin daurats, hi afegiu el vinagre i ho tapeu ràpidament amb una tapadora perquè no esquitxi.
4. Feu les patates a la brasa amb una cullerada d'oli argudell per tal que quedin ben daurades.
5. Obriu el llobarro per la meitat, traieu-ne l'espina central i totes les possibles espines que trobeu.
6. Emplateu-lo i acompanyeu-lo amb la patata ratte, un parell de cullerades de la vinagreta d'all cremat i un polsim d'escates de sal.

---

<sup>1</sup> La patata ratte, també coneguda com a patata asperges, és originària de França i Dinamarca i, pel que sembla, es va originar al segle XIX. És una de les patates més apreciades pels xefs francesos i per l'alta cuina d'arreu.





# CAL NEGRE

Canelons de llobarro  
i musclos

Cuiner  
Jordi Negre Llinares



## JORDI NEGRE LLINARES

Cuiner autodidacte, va obrir el restaurant amb la seva família el febrer de 1999.

La seva és una cuina de territori i de tradició marinera, herència dels seus avis pescadors. Arrossos, suquets, *fideuàs*, sarsueles i els plats de mar i muntanya són la seva especialitat.

Antigament, la família Negre ja era coneguda en el món del peix i la pesca, i és que, si fem una mirada enrere, trobem més de quatre generacions dedicades a l'ofici: pescadors i traginers de peix, tan a l'engròs com al detall.

El restaurant ha anat evolucionant i adaptant-se als nous clients, però sempre han estat fidels als seus orígens, treballant amb producte fresc i una cuina d'elaboració pròpia en tots els plats de la carta, tapes i postres incloses.

### Cal Negre

Carrer Dr. Barraquer, 50  
17480 Roses, Girona  
Tel. +34 972 153 334  
cal\_negre@hotmail.com

## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

- 1,5 kg (aprox.) de llobarro
- 500 g de musclos
- 1 ceba
- ½ porro
- ½ pebrot vermell
- fumet de peix
- 1 tassa de crema de llet
- farina
- 12 làmines de pasta de caneló
- oli d'oliva
- sal i pebre

**Per a la salsa:**

- 2 cebes
- 1 patata
- vi blanc o vermut blanc
- mantega
- oli d'oliva
- brou vegetal o de pollastre
- crema de llet
- sal i pebre

**Temps d'elaboració: 60 min**

**Grau de dificultat: mitjà**

## ELABORACIÓ

### Canelons de llobarro i musclos

1. Prepareu la pasta dels canelons, bulliu-la i assequeu-la amb paper de cuina.
2. Netegeu el llobarro i obriu-lo pel mig.
3. Feu un fumet: trossegeu l'espina i el cap i els ofegueu en una mica d'oli juntament amb dos grans d'all i uns trossets de pebrot. Seguidament, hi afegiu aigua fins a cobrir-ho, saleu, i ho feu bullir uns 20 minuts.
4. Netegeu els musclos i obriu-los al vapor.
5. Cuineu els filets de llobarro a la planxa.
6. Trossegeu els musclos i el llobarro (descartant totes les espines).
7. Ofegueu la ceba i el porro en una mica de mantega i oli, i després hi afegiu el llobarro, els musclos i una cullerada de farina. Trebal·leu la pasta 2 minuts i aleshores hi afegiu el fumet, poc a poc i sense parar de remenar, fins que tingueu una textura al gust. Afegiu-hi al final un rajolí de crema de llet.
8. Farciu ara els canelons amb la pasta.

**Per fer la salsa:**

1. Ofegueu la ceba amb mantega i una mica d'oli.
2. Afegiu-hi la patata i un got de vermut o de vi blanc, i 2 minuts després hi aboqueu el brou i feu que bulli uns 8 o 10 minuts més.
3. Salpebreu-ho, passeu-ho per la batidora i tot seguit hi afegiu una mica de crema de llet. Remeneu-ho.

Quan ho emplateu, i si us agrada, podeu posar-hi un polsim de nou moscada per sobre.



# CALA JÓNCOLS

Farcell  
de llobarro

Cuiner  
Amadou Gaye



## AMADOU GAYE

Nascut a Senegal fa 43 anys, va ser acollit a Cala Jóncols l'any 2008. Fou la mestressa de la casa, la Rosario, qui el va iniciar en el món de la cuina. Més tard, veient la seva evolució i el seu entusiasme als fogons, li va oferir la possibilitat de perfeccionar l'ofici amb mestres com Paco Pérez, Juan Mari Arzak i Joan Roca, entre d'altres. Actualment és el cap de cuina de Cala Jóncols.

El restaurant, que forma part d'un hotel, té una ubicació envejable; i és que està ubicat a la cala que els dona nom: la cala Jóncols, un indret referent del Parc Natural de Cap de Creus. L'establiment hotelier es va construir el 1955, però no va ser fins a l'any 1975 que la Rosario Fernández, la mestressa de la casa, se'n va fer càrrec. Per la seva ubicació aïllada, a uns 15 km del port de Roses, direcció nord més enllà del cap Norfeu, tant a l'hotel com al restaurant sempre han hagut de fer-s'ho tot ells i, malgrat que el negoci ha crescut i els accessos han millorat, s'ha mantingut sempre com una empresa familiar.

Des de sempre treballen amb productes de proximitat i són molt curosos i respectuosos amb l'entorn on s'ubiquen, cosa que els ha fet mereixedors el març de 2024 de la certificació Biosphere.

## Cala Jóncols

Cala Jóncols, s/n  
17480 Roses, Girona  
Tel. +34 972 253 970  
info@calajoncols.com



## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

- 1 llobarro de 400-500 g per persona
- 8 porcions de pasta de full (per cobrir el peix per dalt i per baix)
- 1 pessic de sal
- 1 pessic de pebre
- 1 ou

Pel puré:

- 8 patates monalisa
- 1 cullerada de mantega
- 1 got de llet
- sal

**Temps d'elaboració: 20-30 min**

**Grau de dificultat: baix**

## ELABORACIÓ

### Farcell de llobarro

Per preparar el puré de patates:

1. Bulliu les patates sense pelar uns 20 minuts, o fins que, punxant-les, no ofereixin resistència.
2. Un cop bullides, peleu-les i tot seguit passeu-les pel passapuré tot afegint-hi la mantega, la llet i un pessic de sal. (Si no teniu un passapuré, les podeu aixafar amb ajuda d'una forquilla.)

Per preparar el llobarro:

1. Poseu el forn a escalfar a 220 °C a dalt i a baix.
2. Netegeu els llobarros (escateu-los i traieu-ne les vísceres) i salpebreu-los.
3. Poseu cada peça entremig de dues porcions de pasta de full, retalleu la silueta del peix i, amb el rovell de l'ou, pinteu la part superior de la pasta de full.
4. Quan la temperatura ja sigui òptima, els introduïu al forn i baixeu la temperatura a 180 °C. Deixeu-los aproximadament 15 minuts.

Per a la presentació, feu un llit de puré de patata i a sobre col·loqueu el farcell de llobarro. Es pot acompanyar amb verdures de temporada.





# CAN CERVERA

Llobarro rostit  
amb sofregit agredolç  
i patates saltades  
amb sajolida

Cuiner  
Carles Roig Cervero



## **CARLES ROIG CERVERO**

Nascut a Barcelona el 1972, ja des de ben petit corria entre els fogons dels restaurants de la família. Quan va créixer, com que li agradava tant la cuina, va decidir formar-se a l'Escola d'Hostaleria de Barcelona i va fer les pràctiques a l'antic Hotel Oriente de les Rambles de Barcelona, entre d'altres. Un cop finalitzats els estudis, va treballar en diversos establiments de la Ciutat Comtal.

De tarannà inquiet i amb ganes d'aprendre sempre, no perd mai l'oportunitat de formar-se fent cursos de cuina arreu de l'Estat espanyol en diferents escoles de renom.

Actualment regenta amb la seva dona el restaurant Can Cervera a Roses, i ho fa des de l'any 2013. Però la seva feina no acaba aquí perquè, a més de cuinar al seu propi restaurant, també fa assessories a diferents establiments i sempre participa activament en les activitats que busquen promocionar la restauració del territori.

### **Can Cervera**

Carrer d'en Mairó, 56  
17480 Roses, Girona  
Tel. +34 972 151 250  
rcancervera@hotmail.com

## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

- 4 llobarros de 400-500 g nets i escatats tallats a lloms

**Per a la tomata seca:**

- 10 tomates bombeta
- sucre
- sal i pebre blanc
- 20 ml d'oli d'oliva

**Per a la ceba dolça:**

- 200 g ceba tallada en *emincé*<sup>1</sup> gruixut
- 3 grans d'all pelats i oberts per la meitat
- 30 ml de vi blanc
- 1 culleradeta de sucre
- 1 branca de sajolida
- sal i pebre blanc molt

**Per a les pells de les tomates caramel·litzades:**

- 50 ml aigua
- 60 g sucre
- pells de tomata

**Per a les patates tornejades i saltades:**

- 300 g de patata agria
- 1 cullerada d'oli d'oliva
- 1 culleradeta de cibulet *ciselé*<sup>2</sup>
- sal

**Temps d'elaboració: 120 min**

**Grau de dificultat: alt**

## ELABORACIÓ

### Llobarro rostit amb sofregit agredolç i patates saltades amb sajolida

**Per preparar la tomata seca:**

1. Amb el pelador, peleu les tomates i reserveu una mica de pell.
2. Tal·leu les tomates a quarts o sisens segons la mida, retireu-ne les llavors, afegiu-hi sal, pebre i sucre, deixeu-les 10 minuts i escorreu-ne l'aigua.
3. Col·loqueu-les en safates de forn amb paper de forn. Pinteu-les amb oli i assequeu-les parcialment a 120 °C uns 45 minuts. Espereu que es refredin. Envaseu-les i reserveu-les a la nevera.

**Per preparar la ceba dolça:**

1. Ofegueu la ceba amb oli fins que comenci a agafar color, hi afegiu l'all, ho ofegueu i hi afegiu el vi blanc. Espereu que s'evapori l'alcohol.
2. Ara hi afegiu el sucre i la sajolida, i ho cuineu 5 minuts més. Salpebreu-ho. Envaseu la ceba i reserveu-la.

**Per preparar les pells de tomates caramel·litzades:**

1. Escalfeu l'aigua i el sucre, ho retireu i deixeu que es refredi una mica, fins que sigui tebi.
2. Hi afegiu les pells de la tomata, les hi deixeu 2 minuts i les retireu amb pinces (per no eliminar restes d'almívar utilitzeu paper de forn).
3. Enforneu-les a 130 °C fins que estiguin cruixents.

**Per preparar les patates tornejades i saltades:**

1. Renteu, peleu i tal·leu les patates per donar-les forma.
2. Un cop tornejades, renteu-les i assequeu-les.
3. Disposeu-les a dins una bossa especial de cocció (han de coure a 100 °C durant 35 minuts). Després refredeu-les amb aigua i gel, i reserveu-les.
4. En el moment de servir, escalfeu una paella, afegiu-hi les patates i salteu-les fins que quedin cuinades, afegiu-hi el cibulet i salpebreu-les.

**Per acabar de muntar el plat:**

1. Escalfeu una paella i marqueu el llobarro amb oli, començant pel costat de la pell. Doneu-li la volta i acabeu-lo de cuinar, salpebreu-lo i serviu-lo per separat.
2. Com a guarnició, la ceba caramel·litzada, les tomates semiseques i les patates saltades es poden barrejar i escalfar una mica o es poden servir per separat.
3. Emplateu el peix i la guarnició, i hi afegiu les pells de tomata caramel·litzades prèviament refrescades.

<sup>1</sup> Del verb francès *emincer*: tallar a talls primers certs aliments.

<sup>2</sup> Del verb francès *ciseler*: trinxar bulbs, com cabeces de cebes o alls, a trossets molt petits.



# DRAULIC

Llom de llobarro  
trufat amb Parmentier  
de céleri

Cuiner  
Marc Descloux



## **Draulic**

Hotel Canyelles Platja  
Avinguda José Díaz Pacheco, 7  
Platja de Canyelles Petites  
17480 Roses, Girona  
Tel. +34 972 256 500  
info@hotelcanyelles.com

## **MARC DESCLOUX**

Nascut en un obrador de forn i criat al voltant dels fogons, en Marc porta més de mitja vida dedicada a la restauració. Sense anomenar cap restaurant concret, considera que a totes les cuines s'aprèn i està satisfet de la seva trajectòria. Té clar que la cuina és un treball d'equip i que el producte ha de ser sempre de primera.

El Draulic ha estat sempre el restaurant de l'Hotel Canyelles Platja, un negoci familiar ubicat davant del mar, a tocar la cala de la qual pren el nom i que data del 1970.

Primerament fou el restaurant només per als clients, però l'any 2013 van fer un canvi de filosofia per obrir l'espai a tothom, estigués o no allotjat a l'hotel, i el 2015 va ser reformat: una reforma innovadora i de gran bellesa, reflex del bon gust per l'estètica que sempre han tingut. El nom de Draulic fa referència al paviment hidràulic que Marc Descloux va voler recuperar i que dona un caràcter únic a l'espai on s'ubica.



## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

- 1 llobarro d'1 kg aproximadament
- 1 céleri<sup>1</sup>
- 4 patates mitjanes
- tòfona fresca
- caviaroli trufat<sup>2</sup>
- sal
- pebre
- nou moscada
- oli d'oliva verge extra
- crème fraîche<sup>3</sup>
- mantega

**Temps d'elaboració: 70 min**

**Grau de dificultat: mitjà/alt**

## ELABORACIÓ

### Llom de llobarro trufat amb *Parmentier* de céleri

1. En primer lloc, coeu les patates senceres sense pelar al forn a 200 °C durant 35 minuts.
2. En una cassola a part, col·loqueu la meitat de l'arrel d'api (o *céleri*) pelada i tallada a daus de 3 cm cúbics i deixeu que bulli 25 minuts.
3. Mentrestant, dediqueu el vostre temps al llobarro.
4. Primer, escateu-lo, eviscereu-lo i filetegeu-lo. Tot seguit, desespineu els filets al llarg del llobarro i traieu-ne la ventresca. Després feu-ne quatre racions iguals.
5. Cada una d'aquestes parts les envaseu al buit dins d'una bossa de cocció específica, juntament amb un polsim de sal i un raig d'oli d'oliva. Reserveu els filets fins al moment de la cocció.
6. Ara que ja teniu els daus d'arrel d'api bullits i escorreguts i les patates cuites al forn, deixeu que les patates es temperin sense que s'arribin a refredar i peleu-les. (Cal fer-ho amb cura de no cremar-vos massa, però és important aconseguir la carn encara calenta.)
7. Un cop tinguem la patata pelada, la trinxareu juntament amb l'arrel d'api i una generosa nou de mantega, tot utilitzant un passapuré.
8. Un cop estigui ben trinxat, ho rectificarem de sal i pebre al gust. Aleshores, hi afegireu la nou moscada, que serà la suma del pes de la sal i el pebre.
9. Tot seguit treballeu el puré dins un bol amb una forquilla i hi afegiu la *crème fraîche*. Busqueu la textura que més us agradi, més sòlida o més lleugera.
10. Ara mantingueu el *Parmentier*<sup>4</sup> calent al bany maria mentre cuineu el llobarro.
11. La cocció del llobarro la realitzareu dins la bossa de buit en immersió controlada dins l'aigua a 63 °C durant 5 minuts. Transcorregut aquest temps, traieu les porcions de llobarro de la bossa de cocció i marqueu-les en una paella amb oli d'oliva només pel costat de la pell.
12. Per emplatar i acabar el plat, disposeu una *quenelle*<sup>5</sup> del *Parmentier* de céleri al fons del plat, a sobre el llobarro i retireu-ne la pell torrada. Al lloc de la pell disposareu unes fines làmines de trufa, tot simulant unes falses escates.
13. Coroneu el plat amb unes quantes perles de *caviaroli* trufat.

<sup>1</sup> El *céleri* és l'arrel de l'api, a França s'usa molt a la cuina. Actualment es pot trobar a algunes verduleries del territori.

<sup>2</sup> El *caviaroli* és un producte gourmet que trobareu a moltes botigues especialitzades.

<sup>3</sup> La *crème fraîche* és una nata fermentada, de textura cremosa i lleugerament àcida, que es comercialitza a tots els supermercats, la trobareu a la nevera dels productes làctics.

<sup>4</sup> Anomenem *Parmentier* a l'elaboració en què la patata és la protagonista, generalment cuita i en forma de crema o puré. Aquest terme, que ve del francès, deu el seu origen a Antoine-Augustin Parmentier, nutricionista, agrònom i farmacèutic i ferm defensor de la patata durant l'època napoleònica.

<sup>5</sup> La *quenelle* és un terme culinari francès per descriure una petita porció d'una preparació suau i cremosa modelada en forma ovalada utilitzant dues culleres.





# ELS BRANCS

Llobarro en escabetx  
de verdures,  
gingebre i cumquats

Cuiner  
Alberto Juárez



## **ALBERTO JUÁREZ**

El xef Alberto Juárez, nascut a Bilbao, té una dilatada experiència gastronòmica que l'ha portat a ocupar el lloc de xef executiu als millors *resorts* del Carib i Canàries, a dirigir les cuines de restaurants d'arreu d'Espanya i Llatinoamèrica i a liderar el seu propi projecte.

Des de l'any 2022 és el responsable d'Els Brancs, el restaurant de l'Hotel Vistabella, establiment que compta amb més de vint anys d'història. Durant aquest període ha estat guardonat amb una estrella Michelin.

Actualment ofereix una proposta de cuina mediterrània i de proximitat, el millor del mar i de la terra, on la qualitat del producte és una prioritat.

## **Els Brancs**

Hotel Vistabella  
Avinguda José Díaz Pacheco, 26  
17480 Roses, Girona  
Tel. +34 972 256 200  
[info@elsbrancs.com](mailto:info@elsbrancs.com)

## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

- 4 llobarros de 400 g (aprox.)
- 250 ml d'oli d'oliva suau
- 60 g de vinagre de poma
- 40 cl de vi blanc
- 1 gra d'all
- 50 g de nap
- 50 g de porro
- 50 g de pastanaga
- 50 g de ceba
- 20 g de cumquat<sup>1</sup>
- 10 g de gíngebre
- 1 fulla de llorer
- farigola
- pebre negre en gra
- sal
- mostassa de Dijon

**Temps d'elaboració: 40 min**

**Grau de dificultat: mitjà**

## ELABORACIÓ

### Llobarro en escabetx de verdures, gíngebre i cumquats

1. Daureu en una cassola l'all pelat i tallat per la meitat amb una mica d'oli d'oliva, fins que comenci a daurar-se. Hi afegireu el vi i ho deixeu reduir. Hi afegiu la resta de l'oli, el vinagre i les espècies (llorer, farigola, pebre). Ho coeu suaument un parell de minuts i reserveu-ho.
2. Renteu i assequeu les verdures. Talleu-les a daus de mida més o menys semblants, i el cumquat a rodanxes, i ho poseu tot dins del líquid de l'escabetx preparat anteriorment (el líquid ha de cobrir les verdures). Ratlleu el gíngebre per sobre.
3. Ho coeu a foc suau uns 20 minuts o fins que sigui tendre. Quan estigui cuit, deixeu-ho refredar dins el propi líquid (es recomana deixar-ho reposar tot un dia). Conserveu-ho a la nevera.
4. Netegeu, escateu i desespineu els llobarros. Després filetegeu-los i feu-ne dos lloms per peça. Reserveu-los.
5. Salpebreu els talls de llobarro, marqueu-los en una paella, primer per la banda de la pell per tal que us quedin cruixents (amb 2 o 3 minuts per costat n'hi haurà prou).
6. Emplateu-ho col·locant les verdures al fons del plat i el llobarro a sobre.
7. Per tal que us quedi una salsa més homogènia, afegiu una mica de mostassa a la vinagreta i munteu-la. A continuació, napeu<sup>2</sup> el llobarro amb la salsa.
8. Ho podeu decorar amb rodanxes de cumquat i alguna miniverdura.

<sup>1</sup> Cumquat: conegut arreu com taronja de la Xina, el cumquat és un cítric de sabor dolç amb un lleuger toc d'acidesa, semblant a alguna varietat de mandarina amb les mateixes característiques.

<sup>2</sup> Napar (del mot francès *nappe*, 'estovalles'): recobrir completament i uniformement un menjar amb una capa de salsa o de crema.



# FALCONERA

Llobarro fregit  
amb cítrics  
i carxofes confitades

Cuiner  
Gregory Abella



## Falconera

Avinguda Jaume I, 24  
17480 Roses, Girona  
Tel. +34 972 256 445  
falconeraroses@gmail.com

## GREGORY ABELLA

Cuiner rosinc amb una llarga trajectòria, l'ofici que desprèn Gregory Abella és fruit d'haver treballat amb els millors, aquí i fora del país. Va treballar al Motel de Figueres, a l'Hotel Almadra de Roses i al restaurant de l'Hotel Majestic, el desaparegut Drolma, a Barcelona. Però també, a Londres i a París, empès i ajudat sempre per Jaume Subirós, xef i propietari del Motel.

Quan torna de voltar món, treballa a diversos restaurants de l'Alt Empordà com La Llar de Roses o el Nou Fusion de Palau-saverdera.

Després de més de vint anys treballant arreu, i fent una cuina molt elaborada, decideix obrir el seu propi negoci: un projecte que el representa molt més, on es palpa una forta empremta de la seva trajectòria professional, i on descobrim elaboracions més senzilles i amb identitat pròpia. Falconera és sinònim de territori i de cuina oberta, una cuina d'autor especialitzada en arrossos i plats mariners.

La seva fita és que Roses esdevingui un referent gastronòmic, una destinació que sigui un pol d'atracció per a totes aquelles persones que valoren la bona cuina i el bon producte. És per tot això que participa en totes les accions que ajuden a promoure el territori.



## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

- 4 llobarros de 400-500 g
- 4 carxofes fresques
- 4 patates monalisa
- 2 llimes
- 2 llimones
- 3 cumquats<sup>1</sup>
- farina de fregir
- sal
- pebre
- oli d'oliva

**Temps d'elaboració: 30 min**

**Grau de dificultat: mitjà**

## ELABORACIÓ

### Llobarro fregit amb cítrics i carxofes confitades

1. El dia abans, confiteu les carxofes. Per confitar-les, netegeu-les deixant-hi només el cor. Poseu-les a dins un cassó amb oli (meitat de gira-sol, meitat d'oliva) de tal manera que quedin ben submergides. Poseu-les al foc al mínim i, quan arrenqui el bull, apagueu el fogó. Deixeu-les dins el mateix oli durant 24 hores perquè es vagin confitant. Passat aquest temps, traieu-les de la barreja d'oli i reserveu-les per a quan calgui emplatar.
2. Tot seguit, ocupeu-vos del peix: primer cal que netegeu i escateu els llobarros (tot i que sempre ho podeu demanar a la vostra peixateria de confiança, on us ho faran de bon grat).
3. Un cop nets, separeu els dos lloms dels llobarros amb un ganivet ben esmolat.
4. Seguidament, talleu-los en trossos de 2 cm de gruix. Salpebreu-los i deixeu-los marinar durant 15 minuts amb la barreja dels suc dels cítrics.
5. Fregiu les patates com en tingueu costum i reserveu-les.
6. Tot seguit, fregiu les espines del llobarro amb oli d'oliva, prèviament enfarinades. Prepareu paper de cuina per usar-lo un cop fregides, així evitareu l'excés d'oli. Presenteu-les al plat.
7. A continuació, fregiu els talls de llobarro durant 3 minuts a foc intens perquè quedin cruixents i poc cuits.

### Per emplatar:

Presenteu cada llobarro embolicat amb l'espina, afegiu-hi les carxofes confitades i les patates rosses com a acompanyament.

---

<sup>1</sup> Cumquat: conegut arreu com taronja de la Xina, el cumquat és un cítric de sabor dolç amb un lleuger toc d'acidesa, semblant a alguna varietat de mandarina amb les mateixes característiques.





# GOZOS MUNDANOS

Llobarro  
a la donostiarra

Cuiner  
Mauricio Sánchez Cazares



## MAURICIO SÁNCHEZ CAZARES

Va néixer a Ciutat de Mèxic, però la formació en cuina la va fer a l'Escola Luis Irizar de Donostia. Els seus mestres, un cop acabada l'escola, van ser dos cuiners de reconegut prestigi: Martín Berasategui i Juan Mari Arzak.

Ha estat finalista fins a tres vegades de la millor tapa d'Espanya, concretament entre els anys 2005 i 2009. L'any 2020, el seu plat de bacallà va rebre el primer premi del jurat i el Label Basc de tapes 2004-2006.

Mauricio és el xef de Gozos Mundanos des de l'any 2020, on cuina tapes i *platillos* per compartir. La seva és una cuina que ens fa viatjar amb el paladar i la seva carta és molt àmplia, n'hi ha per triar i remenar.

Adelina Parada és responsable del projecte Gozos Mundanos des del 2013, on l'objectiu és posar a l'abast dels seus clients experiències gastronòmiques excepcionals. La recerca de nous sabors i productes de qualitat sempre ha estat prioritària.

### Gozos Mundanos

Carrer dels Traginers, 10

17480 Roses, Girona

Tel. +34 972 458 371

[adelina.parada@gozосmundanos.com](mailto:adelina.parada@gozосmundanos.com)

## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

- 2 llobarros d'1 kg
- cibulet
- 3 alls
- 1 bitxo
- oli d'oliva verge
- vinagre de xerès
- sal

**Temps d'elaboració: 50 min**

**Grau de dificultat: mitjà**

## ELABORACIÓ

### Llobarro a la donostiarra

1. Escateu i netegeu el peix i feu-ne dos lloms per peça.
2. En una paella amb un raig d'oli, marqueu els lloms de llobarro per la banda de la pell i poseu-hi un pes al damunt per evitar que el filet s'enrosqui.
3. Quan la pell sigui daurada, traieu-lo de la paella. Aleshores talleu-lo en filets d'1 cm de gruix, poseu-los en una safata untada amb oli i deixeu-los coure al forn durant 2 minuts a 170 °C.
4. Mentre el llobarro és al forn, fareu la salsa donostiarra.
5. Sofregiu l'all laminat i el bitxo en un cassó amb oli a baixa temperatura per evitar que se'ns cremi l'all i agafi un gust amargant. Quan l'all estigui ben daurat, afegiu-hi el vinagre de xerès i deixeu-lo reduir uns 30 segons.
6. Per emplatar, talleu el llobarro en porcions d'un dit de gruix, després col·loqueu-lo al plat i cobriu-lo amb la salsa donostiarra. Guarniu-lo amb una mica de cibulet picat.



# LA DELICIOSA

Sashimi  
de llobarro

Cuina  
Ester Munells Martori



## **ESTER MUNELLS MARTORI**

A casa, a la família Munells sempre els ha agradat molt la cuina, i potser per això l'Ester, quan va acabar el COU, no va dubtar gaire a decidir que volia estudiar cuina de manera professional.

Va començar per l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (ESHOB) i va perfeccionar la seva formació a l'Escola Hoffman, també a la Ciutat Comtal.

Però no va ser de seguida que va dedicar-se al món de la cuina, abans va emprendre un negoci propi en un sector que no tenia res a veure amb la restauració.

El cuc de la cuina, però, hi era i fa set anys va decidir muntar La Deliciosa, a Roses, un espai ubicat al bell mig de la vila on cuina *plattillos* de tota la vida amb l'ingredient fonamental, que és l'amor per les coses ben fetes.

La seva recepta de llobarro és una proposta a quatre mans amb el seu nebot Borja Tomàs Munells. Ell és el cuiner i propietari del restaurant Analògic de Rabós d'Empordà.

### **La Deliciosa**

Plaça de l'Església, 4

17480 Roses, Girona

Tel. +34 972 256 754

ladeliciosaroses@gmail.com



## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

- 500 g de llobarro filetejat, desespinat i sense pell.

### Per a la salsa:

- 100 cl de salsa de soja amb baix contingut de sal
- 25 cl de vinagre de sushi
- 25 cl de *mirin*<sup>1</sup>
- 20 cl d'oli de sèsam
- el suc d'una llimona i el d'una llima
- una culleradeta de sucre morè
- sal Maldon
- gingebre

**Temps d'elaboració: 30 min**

**Grau de dificultat: baix**

## ELABORACIÓ

### Sashimi de llobarro

1. Demaneu a la vostra peixateria de confiança que us netegin els llobarros, deixant-los sense pell ni espines.
2. Congeleu-los durant 24 hores.
3. L'endemà, descongeleu-los dins la nevera.
4. Tot seguit, amb un ganivet ben esmolat, talleu-los utilitzant tot el fil del ganivet sense tirar endarrere, és a dir, d'una sola passada. (El més important de tot per fer el sashimi de llobarro és la manera com tallem i manipulem el peix. En japonès, aquesta tècnica s'anomena *usuzukuri*.)
5. Un cop tingueu els filets emplatats, feu la salsa barrejant bé tots els ingredients en un bol i napeu<sup>2</sup> el llobarro generosament. (Si voleu, podeu afegir-hi gingebre ratllat molt fi).

I ja teniu un formidable sashimi de llobarro de Roses.

<sup>1</sup> El *mirin* és un tipus de vi d'arròs, o sake, però amb un contingut molt baix d'alcohol.

<sup>2</sup> Napar (del mot francès *nappe*, 'estovalles'): recobrir completament i uniformement un menjar amb una capa de salsa o de crema.





# NORAT

Llobarro  
al vapor de fonoll  
amb musclos  
i salsa blanca

Cuiner

David Portilló Alemany



## DAVID PORTILLÓ ALEMANY

David Portilló és un cuiner amb una llarga trajectòria adquirida en diferents restaurants gastronòmics i hotels reconeguts arreu.

La seva és una cuina de mercat amb el producte com a protagonista.

En David, sense deixar mai enrere la cuina de l'àvia, mira de fer una cuina tradicional posada al dia.

El Norat forma part de l'oferta gastronòmica de l'Hotel Spa Terraza. L'establiment va començar essent el somni d'Honorat Gotanegra i Marcó, qui l'any 1935 va obrir un hotel a la platja amb 16 habitacions, una gran terrassa i un restaurant. L'afany de millorar dia rere dia, feia que s'esforcés per oferir el millor pollastre amb llagosta, l'especialitat de la casa de llavors, i sorprendre els hostes amb productes locals.

Les ganes d'innovar, emprendre i transgredir van ser els valors que van passar d'avis a pares i de pares a fills. I així, amb la mateixa il·lusió i empenta, la família segueix apostant pel sector turístic, amb la gastronomia com a pilar fonamental, en un hotel que avui dia consta de 84 habitacions, spa i dues propostes gastronòmiques diferents: Norat i Bim's.

## Norat

Hotel Spa Terraza  
Avinguda de Rhode, 32  
17480 Roses, Girona  
Tel. +34 972 256 154  
[info@hotelterraza.com](mailto:info@hotelterraza.com)

## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

- 2 llobarros d'1 kg (aprox.)
- 200 g de pastís de musclos
- 8 fulles de bleda
- 1 l d'aigua
- 100 g de sal

**Per al pastís de musclos:**

- 1 kg de musclos
- 2 alls laminats
- ½ porro laminat
- 1 ou
- 1 cullerada de nata
- julivert i cibulet
- oli d'oliva verge extra

**Per a la salsa blanca:**

- 250 g de vi blanc de Xerès
- 50 g de mantega
- 0,5 g de gingebre
- 500 g de nata
- 0,5 g de fons de peix<sup>1</sup> reduït
- unes gotes de suc de llimona
- 0,1 g d'ous de truita de riu

**Altres:**

- fonoll
- bledes
- anet

**Temps d'elaboració: 60 min**

**Grau de dificultat: mitjà**

## ELABORACIÓ

### Llobarro al vapor de fonoll amb musclos i salsa blanca

Comenceu amb el llobarro:

1. Primer de tot feu una salmorra, poseu l'aigua i la sal en un recipient i deixeu que es desfaci bé.
2. Netegeu el llobarro d'escates i tripa sense afegir-hi aigua, sempre deixeu el peix molt sec amb paper de cuina.
3. Filetegeu el peix i quedeu-vos amb dos filets ben macos per peça.
4. Traieu-ne la pell amb l'ajuda d'un ganivet ben esmolat, des de la cua fins al cap, feu un moviment de vaivé.
5. Tal·leu cada llom per la meitat, introduïu els lloms dins la salmorra durant cinc minuts.
6. Traieu-ne el peix de la salmorra i assequeu-lo molt bé amb paper de cuina.
7. Reserveu el peix a la nevera ben sec.

**Per fer el pastís de musclos:**

1. Poseu l'all laminat en una cassola amb un bon raig d'oli d'oliva verge extra.
2. Hi afegiu el porro, tallat a rodelles ben primes, i sofregiu-lo a foc ben alt.
3. Hi afegiu els musclos i doneu-los una volta, hi afegiu unes gotes de vi blanc de Xerès i tapeu-los. Els coureu fins que s'obrin.
4. Retireu la cassola del foc i deixeu-ho reposar una mica.
5. Traieu la carn del musclo de la clova, coleu l'aigua que han deixat els musclos i reduïu-la fins a la meitat.
6. En un recipient, poseu la carn dels musclos, l'ou, la nata i l'aigua dels musclos. Tritureu tot el conjunt, i hi afegiu julivert i cibulet picat. Rectifiqueu-ho de sal i pebre, i reserveu-ho a la nevera.

**Per fer la salsa blanca:**

1. Poseu el vi en una olla amb la mantega i el gingebre ratllat i deixeu-lo reduir.
2. Afegiu-hi la nata i el fons de peix, i de nou deixeu que es redueixi a la meitat.
3. Rectifiqueu-ho de suc de llimona, sal i pebre.

(Continuació a la pàgina 54)



**Per acabar el plat:**

1. Escaldu les bledes en aigua bullent, i refredeu-les en aigua amb gel.
2. Traieu les bledes i assequeu-les.
3. Disposeu el peix sobre una fulla de bleda, afegiu-hi 0,5 g de pastís de musclos a sobre de cada llom.
4. Enrotlleu-lo amb la bleda i enrotlleu-lo amb paper film.
5. Coeu-lo, amb una olla al vapor amb aigua, fonoll i aromàtics al gust, uns 8 minuts.
6. Traieu el peix del film i talleu-lo per la meitat. Disposeu-lo sobre la salsa.
7. Finalment, talleu el bulb de fonoll molt fi amb la *mandolina*<sup>2</sup>, i el poseu en aigua amb gel. Retireu-lo de l'aigua i amaniu-lo amb fulles d'anet, oli i vinagre i poseu-lo al plat.
8. Afegiu-hi els ous de truita i serviu el plat.

---

<sup>1</sup> Un fons de peix és un brou de peix i marisc amb verdures que pot servir de base per a molts plats.

<sup>2</sup> La *mandolina* és un estri de cuina molt pràctic que serveix per tallar aliments a rodanxes o bastons fent que tots els talls siguin uniformes. Si bé és cert que és un estri que ve del món professional, actualment ja es pot trobar a totes les botigues especialitzades. El nom fa referència a la semblança amb l'instrument musical de corda.



# ROM

Llobarro rostit  
amb carxofes confitades  
i suc de les seves  
espines amb vi ranci

Cuiner  
Moisés Vega



## MOISÉS VEGA

Format a l'Escola d'Hostaleria de Sevilla, la seva terra, Moisés Vega té una experiència com a cuiner prou dilatada. Primer, fent pràctiques amb cuiners de renom com Martín Berasategui, Andoni Aduriz o Toñi Vicente, i després, vinculat a projectes liderats per ell mateix: entre d'altres, ha estat el xef executiu de l'Hotel M, un establiment amb 5 estrelles a Sevilla; va tenir durant un temps un negoci propi anomenat La taberna El Panduro; i va ser el xef executiu del Grup Alicantina, abans d'incorporar-se a l'equip del Rom.

El restaurant Rom obrí l'any 2017, a la platja de Roses. La seva és una proposta enfocada sobretot en els sabors tradicionals, aplicant tècniques i emplatats actualitzats. Defineixen la seva cuina com a mediterrània d'autor.

L'origen dels seus productes és el més proper: el mar Mediterrani, el Parc Natural de Cap de Creus i l'Empordà, ecosistemes rics i generosos que aporten sabor i qualitat a cada plat.

El restaurant està regentat per la família Rom, de llarga tradició hostalera. Els avis, Carme i Josep, van fundar a la dècada de 1950 l'Hostal Rom, la fonda familiar, que encara avui dia rep viatgers al centre de Roses.

## Rom

Passeig Marítim, 43  
17480 Roses, Girona  
Tel. +34 972 151 194  
[reserves@romroses.com](mailto:reserves@romroses.com)

## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

- 1 llobarro d'1-1,5 kg
- 1 cabeça d'all
- 2 cebes
- 2 tomates
- 2 nyores
- 1 fulla de llorer
- 1 l d'aigua
- 40 g de mantega
- 40 g de farina
- 200 ml de vi ranci
- 2 carxofes
- 200 ml d'oli d'oliva

**Temps d'elaboració: 90 min**

**Grau de dificultat: mitjà**

## ELABORACIÓ

### Llobarro rostit amb carxofes confitades i suc de les seves espines amb vi ranci

1. Primer, netegeu i desespineu el llobarro, talleu-lo en racions i reserveu tant el peix com les espines.
2. En una olla, daureu la ceba a trossos grans i la cabeça d'all tallada per la meitat.
3. Mentrestant, daureu les espines al forn.
4. Quan la ceba estigui ben daurada, hi incorporeu la tomata també a trossos grans i ho glacegeu<sup>1</sup> fins que tot tingui un color fosc. Afegiu-hi les espines i el vi ranci.
5. Quan s'evapori l'alcohol del vi, hi incorporeu l'aigua.
6. Deixeu-ho bullir uns 30 minuts i coleu el brou resultant.
7. Amb la mantega i la farina, feu un *roux*<sup>2</sup> i aneu afegint-hi el brou de peix, remenant amb una vareta fins a obtenir una salsa fosca.
8. Peleu les carxofes i confiteu-les amb l'oli d'oliva a foc lent durant uns 20 minuts.
9. Finalment, rostiu en una paella els trossos de llobarro i les carxofes.
10. Serviu-ho amb una mica de la salsa de peix.

<sup>1</sup> Glacejar (probablement del castellà *glasear*, i aquest del francès *glacé* que vol dir 'gelat', 'brillant'): enrossir al forn la superfície d'un menjar cobert amb una salsa o un suc, de manera que quedi lluent.

<sup>2</sup> Un *roux* és una barreja entre farina i un greix que s'utilitza com a base per espessir algunes preparacions i com a base de moltes sopes o salses, com la beixamel, la *velouté* o la salsa espanyola.



# SANTALLÚCIA

Llobarro  
a la crosta de sal  
amb salsa bearnesa i  
verdures de temporada

Cuina  
Glòria Roura Llorà



## GLÒRIA ROURA LLORÀ

Va estudiar cuina a l'Escola d'Hostaleria de Girona i de seguida que va acabar es va incorporar al restaurant Santallúcia amb dos companys més de promoció. Hi treballa des de l'any 1998 de manera ininterrompuda, exceptuant alguna excedència, com quan va fer una aturada per formar-se en Dietètica i Nutrició per la Universitat de Vic. Fa 10 anys que n'és la cap de cuina.

El restaurant Santallúcia neix a la dècada de 1960. L'avi d'en Guillem Casamitjana, l'actual gerent, fou un home emprenedor que ja aleshores va iniciar un projecte que oferia apartaments en lloguer turístic i un *xiringuito* on servien menjars senzills, refrescos i gelats als banyistes. El negoci, que portava la seva mare juntament amb l'avi, ha estat sempre un negoci familiar i actualment hi treballen fills i nebots.

L'actual Santallúcia és un restaurant de cuina mediterrània de temporada i de territori, basada en el peix de llotja, que cuinen al forn i a la brasa principalment. Es troba a l'Almadrava, a peu de platja.

## Santallúcia

Avinguda José Díaz Pacheco, 72-78  
Platja de l'Almadrava  
17480 Roses, Girona  
Tel. +34 972 255 105  
info@santallucia.com



## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

• una peça de llobarro

**Per a la crosta de sal:**

- 1 kg de sal gruixuda
- 1 kg de farina
- 100 ml d'aigua

**Per a la salsa bearnesa<sup>1</sup>:**

- 2 escalunyes
- 100 ml de vinagre (el que més us agradi)
- 100 ml de vi blanc
- 2 rovells d'ou
- 250 g de mantega clarificada
- estragó fresc
- sal
- pebre negre

**Per a la guarnició:**

- 2 carxofes
- 12 espàrrecs verds
- 4 alls tendres
- 2 cebes tendres no gaire grans
- oli d'oliva verge extra

**Temps d'elaboració: 60 min**

**Grau de dificultat: mitjà**

## ELABORACIÓ

### Llobarro a la crosta de sal amb salsa bearnesa i verdures de temporada

1. Netegeu el llobarro de vísceres i ganyes, però sense escatar-lo, i renteu-lo bé.
2. A continuació, salpebreu el peix i reserveu-lo. (Si us agrada, dins el llobarro hi podeu posar alguna herba aromàtica com el romaní.)
3. Preescalfeu el forn a 200 °C.
4. Mentre el forn agafa temperatura, feu la crosta de sal barrejant la sal gruixuda i la farina. (Cal que incorporeu l'aigua poc a poc per anar humitejant la massa.)
5. Pasteu-la fins a obtenir una massa flexible, que no s'esquerdi. (Depenent de la humitat, necessitareu més o menys aigua, feu cas de la intuïció.)
6. Talleu la massa en dues parts i estireu-les amb l'ajuda d'un corró, de manera que quedin dues làmines. Una la poseu sobre la safata del forn, directament o protegint-la amb paper vegetal. Disposeu aleshores el llobarro a sobre i tapeu-lo amb la segona làmina de massa.
7. Ho enforneu uns 15 minuts a 200 °C.
8. Mentre el peix es cou, feu la salsa bearnesa. Talleu les escalunyes en *brunoise*<sup>2</sup>, poseu-les en un cassó al foc amb el vinagre i el vi blanc i uns grans de pebre negre. Aleshores deixeu bullir fins que hagi reduït a un terç del seu volum. Un cop reduït el líquid, retireu el cassó del foc, coleu-lo i deixeu-lo refredar.
9. Mentre es refreda, clarifiqueu la mantega posant-la en un cassó al foc al mínim; els sòlids precipitaran al fons i a la superfície tindreu la mantega clarificada i neta.
10. Poseu un bol al bany maria i bateu el rovell amb la mescla de vinagre i vi blanc. Amb l'ajut d'unes varetes, aneu fent moviments en zig-zag fins que s'emulsióni. Poc a poc, i sense deixar de batre, hi aneu afegint la mantega clarificada de manera que vagi caient gairebé en forma de fil. Poc a poc observareu que la salsa agafa consistència.
11. Hi afegiu aleshores l'estrageó trinxat i ho tasteu per si cal rectificar de sal. Reserveu la salsa al bany maria per evitar que es talli.
12. Per a la guarnició, netegeu les verdures, talleu-les al vostre gust i escaldeu-les. Abans de servir el plat, salteu-les en una paella amb oli d'oliva verge i salpebreu-les.
13. Quan el llobarro sigui cuit, traieu-lo del forn, retirant-ne la crosta de dalt. Talleu a lloms el llobarro, descartant la sal de sota i serviu-lo amb la salsa bearnesa i les verdures de temporada saltades.

<sup>1</sup> La salsa bearnesa (del francès *sauce béarnaise*) és una salsa emulsionada que té com a base la mantega i el rovell d'ou. Es condimenta amb estragó i escalunya, i s'usa vi i vinagre per glacejar-la. Se serveix calenta.

<sup>2</sup> A la brunesa (del francès *brunoise*): tallar els aliments en bocins de la mida d'un gra d'arròs.



# SUMAC

Llobarro al vapor  
amb caviar sobre llit  
de Parmentier de patata  
i mantega blanca

Cuiner

Jordi Dalmau Montes



## JORDI DALMAU MONTES

En Jordi va néixer a Palafolls i ja de ben jove es va iniciar en el món de la cuina. Era el gran de quatre germans i li va tocar cuinar perquè la mare treballava fora de casa i no arribava a tot. Tenia 16 anys quan va començar a estudiar cuina a l'Escola d'Hostaleria Bisbe Sivilla, a Calella de la Costa, en una època on ser cuiner no era una professió tan prestigiada com ara, sinó tot el contrari.

Abans de crear el seu propi projecte va fer pràctiques a restaurants de renom: el Cellar de Matadepera a Terrassa, amb una estrella Michelin, o el Sant Pau de Carme Ruscalleda, a Sant Pol de Mar, que en té dues. Després ja va passar a formar part de l'univers creat pel cuiner Santi Santamaria, a qui va fer costat sempre en tots els seus projectes.

Finalment, l'any 2014 arriba a l'Empordà, on s'instal·la, i durant un temps és el responsable de la cuina de l'Hotel Mas Lazuli, a Pau.

El Sumac és el seu projecte més personal, que regenta des del 2019 amb la seva dona, la Carina; ella s'ocupa de la sala i ell dels fogons. La seva filosofia es basa en el producte de proximitat, treballa sempre amb petits productors i amb projectes amb ànima. A tots dos els agrada generar sinergies i mostren un gran respecte per tots ells.

L'espai té un aforament reduït, fet que els permet tenir un tracte molt proper i selecte amb el comensal. El seu públic és tant local com estranger.

El nom de Sumac fa referència a l'espècia que en Jordi va conèixer quan va ser a Dubai treballant; també anomenada *zumaque*, té sabor àcid i intens i és típica de la cuina àrab.

### Sumac

Carrer del Cap Norfeu, 22

17480 Roses, Girona

Tel. +34 673 108 589

+34 972 154 802

info@restaurantsumac.com



## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

### Per al llobarro:

- una peça de llobarro d'1-1,5 kg
- 1 llauna de caviar de 30 g
- 1 ampolla d'oli d'oliva verge de l'Alt Empordà
- 1 pot de sal de Taffoni<sup>1</sup>
- paper film per fer el rotlle amb el llobarro

### Per al *Parmentier* de patata:

- 400 g de patata Monalisa
- 100 ml de nata líquida
- 200 g de mantega

### Per a la mantega blanca:

- 100 ml de vi blanc
- 1 ceba de Figueres
- 200 g de mantega

**Temps d'elaboració: 60 min**

**Grau de dificultat: mitjà**

## ELABORACIÓ

### Llobarro al vapor amb caviar sobre llit de *Parmentier* de patata i mantega blanca

1. Poseu les patates netes i sense pelar a bullir des d'aigua freda, aproximadament uns 30-40 minuts.
2. Mentrestant netegeu el llobarro, deixeu-lo escatat, sense vísceres, ni espines ni pell.
3. Talleu el llobarro en porcions, feu dues porcions de cada filet.
4. Amb molt de compte obriu cada porció com si fos un llibre.
5. Amaniu-les amb sal de Taffoni i oli verge per dins i per fora.
6. Enrotlleu cada llom amb el paper film, fent un caramel (és molt important que us quedi ben ajustat).
7. Quan tingueu les patates bullides, peleu-les sense esperar massa que es refredin i les passeu per un passapuré, hi afegiu la mantega i remeneu fins que la mantega sigui fosa i s'integri bé. Ara hi afegiu la nata calenta i acabeu de barrejar-ho, finalment hi afegiu un punt de sal.
8. En un cassó, poseu el vi blanc i la ceba trinxada ben fina i arranqueu el bull, deixeu que bulli 1 minut i aparteu-lo de seguida del foc.
9. Amb un minipímer, tritureu la ceba i mentre hi aneu afegint daus de mantega, fins que faci una emulsió<sup>2</sup>.
10. Poseu a coure el rotlle de llobarro al forn de vapor a 85 °C durant aproximadament 10-15 minuts. (Si no teniu forn de vapor, introduïu un recipient amb aigua al forn perquè aportï la humitat necessària i reduïu el temps uns minuts.)
11. Per emplatar, podeu usar un plat fondo. Poseu primer el *Parmentier* al mig del plat, fent una muntanya, i a sobre, el llobarro sense el paper film. Coroneu-ho amb l'emulsió i el caviar.

<sup>1</sup> Sal de Taffoni: flor de sal natural (*fleur de sel*) del cap de Creus (Girona) recollida a mà als esculls de la mar d'Amunt.

<sup>2</sup> L'emulsió és un procés en el qual dos líquids immiscibles, és a dir, que no es barregen de forma natural, s'ajunten d'una manera que fa que quedin barrejats. Per aconseguir-ho, el cuiner o la cuinera han de batre molt a poc a poc, afegint el líquid més aquós al més viscos perquè el gruix d'aquest últim exerceixi pressió sobre les gotetes de l'altre i transfereixi més força trencadora al batut.





# TRAMONTI PLATJA

Llobarro  
de la Perola

Cuina  
Isabel Mercader



## ISABEL MERCADER

El Tramonti és el projecte que en Pep i la Isabel inicien a finals de la dècada de 1980 a la vila de Roses. Els inicis van ser en un obrador, i als fogons sempre hi ha estat la Isabel, que, sense ser cuinera d'ofici ni haver-se format en cap escola de cuina, ja tenia aleshores una traça especial per a la cuina. Els darrers trenta anys ha anat creant plats que són ara elaboracions molt consolidades, i confessa que el seu fort són les cassoles, el xup-xup a foc lent.

El fort d'en Pep són les pizzes, que feia fa uns anys a l'avinguda Jaume I i al desaparegut Tramonti de l'avinguda de Rhode, 131. El restaurant actual, el Tramonti Platja, és un espai a peu de platja on es pot gaudir de postes de sol precioses. L'espai té un caliu especial que porta l'empremta de la Isabel, qui l'ha decorat personalment.

### Tramonti Platja

Avinguda de Rhode, 64  
17480 Roses, Girona  
Tel. +34 972 150 599  
tramonti.roses@gmail.com

## INGREDIENTS

(per a 4 persones)

- un llobarro d'1-1,2 kg aprox. (demaneu a la vostra peixateria de confiança que us el netegin i que després el tallin a filets, de manera que en surtin 4 racions)
- farina de cigró
- un parell d'ous
- 300 g de quinoa cuïta
- all en pols
- pebre blanc i sal

**Per a la crema de verdures:**

- 1 pebrot vermell i 1 de verd
- 5 cebes de Figueres
- 2 alls
- 1 albergínia
- 6 tomates grosses

**Per a la salsa de col llombarda:**

- 300 g de col llombarda sense tronc
- sucre
- vinagre
- vi blanc
- fumet de peix

**Per a les cloïsses:**

- 20 cloïsses grosses (5 per persona aprox.)
- 1 gra d'all (laminat)
- un raig d'oli

**Temps d'elaboració: 60 min**

**Grau de dificultat: mitjà/alt**

## ELABORACIÓ

### Llobarro de la Perola

1. Per preparar la crema de verdures, tal·leu-les totes a bastonets d'aproximadament 1,5 cm de gruix.
2. Comenceu sofregint la ceba i els alls a filets amb un bon raig d'oli d'oliva durant 5 minuts, saleu-ho i seguidament hi afegiu els pebrots, les tomates i l'albergínia.
3. Quan les verdures estiguin ben sofregides, les rectifiqueu de sal i les deixeu refredar. Aleshores, tritureu-les fins que quedi una crema ben fina però espessa.
4. Per fer la salsa de col llombarda, poseu una olla petita d'aigua a bullir amb una culleradeta de sucre i un raig de vinagre, i aleshores hi escaldeu la col un parell de minuts, prèviament tallada a trossos petits, i tot seguit l'escorreu.
5. Un cop ben escorreguda, torneu a posar la col a l'olla juntament amb el fumet de peix i un raig de vi blanc, feu que bulli uns 10 minuts, deixeu-la refredar i, quan sigui freda, tritureu-la.
6. Salpebreu les porcions de llobarro i hi afegiu l'all en pols. Arreboscu-les amb la farina de cigró, l'ou batut i finalment la quinoa, que farà que us quedin ben cruixents.
7. Fregiu-les en una paella amb oli de manera que us quedin cruixents per fora i tendres per dins.
8. Obriu les cloïsses en una paella amb oli i l'all a làmines. Abans d'abocar les cloïsses, espereu que les làmines d'all siguin rosses. Tapeu-ho i apagueu el foc quan s'hagin obertes.
9. Emplateu-ho com més us agradi.





# GLOSSARI

**xili groc:** Pebrot de color ataronjat molt apreciat a la cuina peruana, amb un picant molt moderat i suportable, sobretot si no se'n consumeixen les llavors.

**bearnesa, salsa** (en francès, *sauce béarnaise*): És una salsa emulsionada que té com a base la mantega i el rovell d'ou. Es condimenta amb estragó i escalunya i s'usa vi i vinagre per glacejar. Se serveix calenta.

**brunesa, a la:** Tallar els aliments en bocins de la mida d'un gra d'arròs.

**caviaroli:** És un producte gourmet, consistent en esferificacions d'oli d'oliva; el trobareu a moltes botigues especialitzades.

**céleri:** Arrel de l'api, anomenat també api de fulla. A França s'usa molt a la cuina. Actualment es pot trobar a algunes verduleries del territori.

**ciselé** (del verb francès *ciseler*): És l'expressió que s'utilitza quan trinxem bulbs, com cebes o alls, a trossets molt petits.

**crème fraiche:** Nata fermentada de textura cremosa i lleugerament àcida. Es comercialitza a tots els supermercats: la trobareu a la nevera dels productes lactis.

**emincé** (del verb francès *emincer*): Tallar a talls prims certs aliments.

**emulsió:** Procés en el qual dos líquids immiscibles, o sigui que no es barregen de forma natural, s'ajunten d'una manera que fa que quedin barrejats. Per vèncer aquesta situació, el cuiner o la cuinera ha de batre molt a poc a poc, afegint el líquid més aquós dins del més viscos per què el gruix d'aquest últim exerceixi pressió sobre les gotetes de l'altre i transfereixi més força trencadora al batut.

**fons de peix:** Brou de peix i marisc i verdures que pot servir de base per a molts plats.

**glacejar** (probablement del cast. *glasear*, i aquest del fr. *glacé*, que vol dir gelat, brillant): Enrossir al forn la superfície d'un menjar cobert amb una salsa o un suc, de manera que quedi lluent.

**cumquat:** Conegut arreu com taronja de la Xina, el cumquat és un cítric de sabor dolç amb un lleuger toc d'acidesa, semblant a alguna varietat de mandarina amb les mateixes característiques.

**herba llimona:** planta medicinal d'origen asiàtic que s'ha incorporat a les nostres cuines els darrers anys. La seva peculiar aroma i el seu sabor cítric la converteixen en un perfecte saboritzant natural.

**mandolina:** Estri de cuina molt pràctic que serveix per tallar aliments a rodanxes o bastons fent que tots els talls siguin uniformes. Si bé és cert que és un estri que ve del món professional, actualment ja es pot trobar a totes les botigues especialitzades. El nom fa referència a la semblança amb l'instrument musical de corda.

**mirin:** Tipus de vi d'arròs, o sake, però amb un contingut molt baix d'alcohol.

**napar:** Recobrir completament i uniformement un menjar amb una capa de salsa o de crema.

**patata ratte:** També coneguda com a patata asparges, és originària de França i Dinamarca, i pel que sembla es va originar al segle XIX. És una de les patates més apreciades pels xefs francesos i per l'alta cuina d'arreu.

**Parmentier, a la:** Aquella elaboració en què la patata és la protagonista, generalment cuita i en forma de crema o puré. Aquest terme, que ve del francès, deu el seu origen a Antoine-Augustin Parmentier, nutricionista, agrònom i farmacèutic, i un ferm defensor de la patata durant l'època napoleònica.

**persillade:** Barreja d'all i julivert.

**quenelle:** Terme culinari francès que s'usa per descriure una petita porció d'una preparació suau i cremosa modelada en forma ovalada utilitzant dues culleres.

**roux:** Barreja de farina i un greix que s'utilitza per espessir algunes preparacions i com a base de moltes sopes o salses, com la beixamel, la *velouté* o la salsa espanyola.

**suprema de peix:** Tall molt apreciat que correspon a la part central del peix.

**Taffoni, sal de:** Flor de sal natural (*fleur de sel*) del cap de Creus (Girona) recollida a mà als esculls de la mar d'Amunt.

# CRÈDITS

**Primera edició:** abril 2024

**Edita:** Ajuntament de Roses

**Textos:** Àgata Albero Miralbell

**Fotografies:** Francesc Guillamet

**Disseny gràfic:** Servei de Comunicació de l'Ajuntament de Roses. Martí Parada

**Autors de les receptes:**

Gregory Abella

Jordi Dalmau

Marc Descloux

Amadou Gaye

Alberto Juárez

Isabel Mercader

Ester Munells

Jordi Negre

David Portilló

Carles Roig

Joan Romero

Glòria Roura

Mauricio Sánchez

Lluís Subirós

Moisés Vega

**Coordinació:** Àrea de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Roses  
Daniel Bejarano Leandro

**Impressió:** Gràfiques Alzamora

**Tiratge:** 400 exemplars

**ISBN:** 978-84-8067-199-6

**Dipòsit legal:** GI-863-2024

Aquest llibre s'ha finalitzat el dia 11 de juliol de 2024

**Agraïments:** L'Ajuntament de Roses vol expressar el seu agraïment a totes les persones que han fet possible aquest receptari, en especial als cuiners i cuineres dels restaurants rosincs que s'hi han implicat aportant el seu coneixement a través de les seves receptes i fomentant la promoció de la cuina marinera amb productes de proximitat de qualitat. Així mateix, vol agrair la col·laboració i el suport de la Confraria de Pescadors de Roses i del Grup d'Acció Local Pesquer Costa Brava (GALP Costa Brava).

**Fonts i recursos consultats:**

Centre de terminologia TERMCAT:  
termcat.cat

Gran Diccionari de la Llengua:  
diccionari.cat

Código Cocina:  
codigococina.com

Bon Viveur:  
bonviveur.es

DAP:  
directoalpaladar.com

Gastronomia&Cia:  
gastronomiaycia.com

Operació cofinançada pel Fons Europeu Marítim, de Pesca i d'Aqüicultura (FEMPA) i l'Ajuntament de Roses

Amb el suport de:



Amb la participació de:



Amb la col·laboració de:



ISBN 978-84-8067-199-6



9 788480 671996



Aula Gastronòmica DE ROSES



La coordinació i l'equip editorial ha estat subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local